品番

JKD-V型

家庭用

IH炊飯ジャー

炊きたて

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

この製品は日本国内交流 100V 専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

注意

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

禁止

⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠警告

禁止

交流100V以外では使わない。（日本国内100V専用）
火災・感電の原因。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

禁止

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

必ず実施

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

必ず実施

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

禁止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

禁止

炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

接触禁止

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

⚠警告

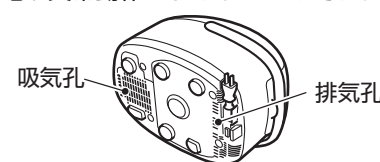
水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

禁止

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
- クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。

必ず実施

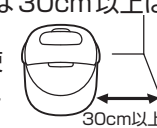
異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

禁止

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

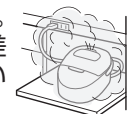
禁止

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。

⚠注意

禁止

荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない
落下によるけが・やけど・故障の原因。
使用する前に、荷重強度が十分満足していることを確認する。

禁止

差込プラグに蒸気をあてない。
火災・感電・発火のおそれ。
スライド式テーブルでは、差込プラグに蒸気があたらない位置で使用する。

禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

禁止

専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

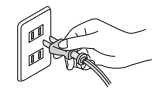
接触禁止

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

プラグを抜く

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず実施

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

禁止

操作パネルに蒸気があたるような狭い空間で使わない。
蒸気や熱で操作パネルの変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因。スライド式テーブルでは蒸気があたらないように引き出して使用する。

1 安全上のご注意

⚠注意

必ず実施

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
電源コードが当たってけがをするおそれ。

必ず実施

取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

必ず実施

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

接触禁止

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや、やけどのおそれ。

禁止

タコ足配線はしない。
火災のおそれ。

禁止

炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

禁止

丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

必ず実施

お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部（放熱板や内なべ等）にふれることによるやけどのおそれ。

必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

禁止

吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。感電や漏電、火災・故障の原因。

禁止

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

禁止

IHクッキングヒーターの上では使わない
故障の原因。

禁止

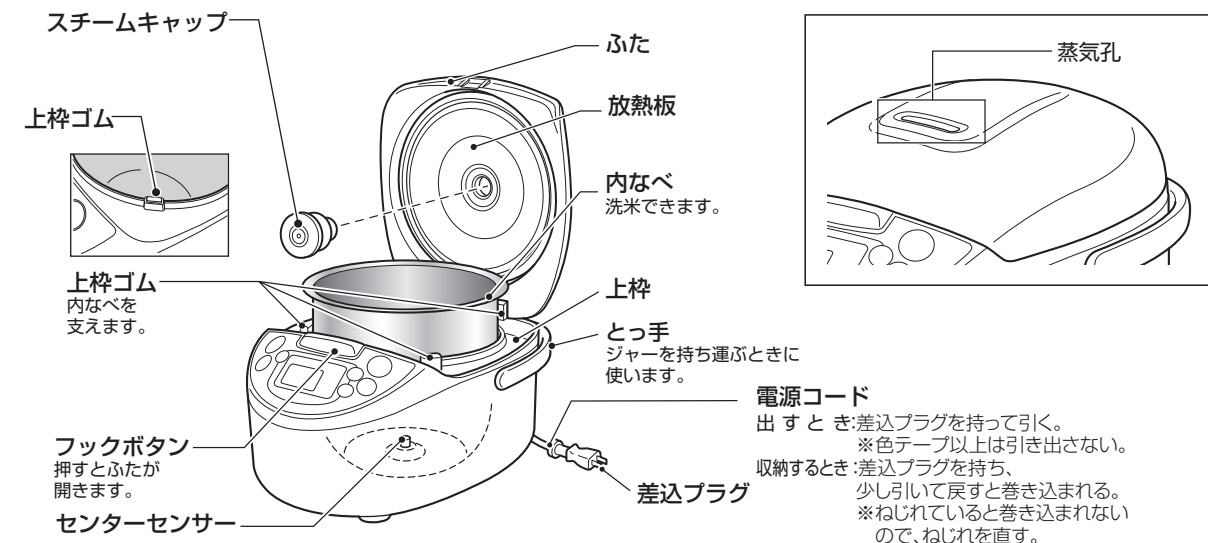
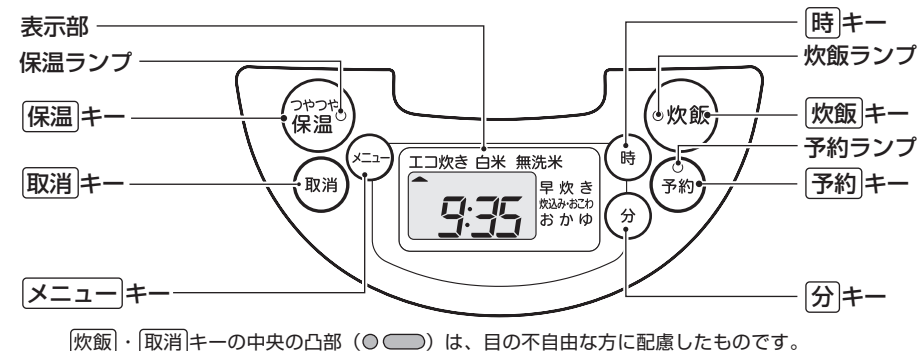
アルミシートや電気カーペットの上で使わない。
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

- こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
  蒸気もれ・吹きこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体に布などをかけない。
  本体やふたの変形・変色の原因。

- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

- **内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。**
  - 内なべをガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
  - 白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
  - 内なべの中で酢を使用しない。
  - 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
  - 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
  - 内なべにザルなどをのせない。
  - 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
  - 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
  - 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

2 各部のなまえとはたらき

〈操作パネル部〉

炊飯・取消キーの中央の凸部（●▭）は、目の不自由な方に配慮したものです。

付属品の確認

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「ブーン」という音（ファンが作動している音）
- 「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意 リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。（有償）

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.22参照）

メニューの選べる機能と特長

メニュー	保温	予約選択	特長
エコ炊き	○	○	白米を炊くときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかためになりますが、少ない消費電力量（約2.0～16.8%削減）で炊くことができます。
白米	○	○	白米を炊くときに選びます。（標準の炊きかたです。）
無洗米	○	○	無洗米を炊くときに選びます。
早炊き	○	－	白米を早く炊きたいときに選びます。
炊込み	△	－	炊込みごはんを作るときに選びます。
おこわ	△	－	おこわを作るときに選びます。
おかゆ	－	○	おかゆを作るときに選びます。

※△：保温はできますが、ごはんのおいしさが損なわれますので、保温はしないでください。
炊飯容量は、P.22参照。

洗う手間のかからない「無洗米」。ヌカをきれいに取ってあるため、とぎ汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

分量について

具や雑穀の分量については、P.7を参照してください。

炊飯時間の目安

サイズ＼メニュー	エコ炊き	白米	無洗米	早炊き	炊込み・おこわ
1.0L（5.5合）タイプ	42～52分	46～56分	49～59分	19～48分	36～62分
1.8L（1升）タイプ	45～57分	50～60分	52～62分	21～52分	34～66分

サイズ＼メニュー	おかゆ
1.0L（5.5合）タイプ	59～69分
1.8L（1升）タイプ	60～70分

※ 上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧100V、室温23度、水温23度、水加減は標準水位）
※ 炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

ごはんをおいしく炊くためのコツ

炊く前の準備は8ページ、炊きかたは9～12ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）
※ 無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。

洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

発芽玄米・胚芽米・分づき・雑穀・麦飯を炊くときは「白米」メニューを選びましょう

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。ふきこぼれ等の原因となります。

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
エコ炊き	「エコ」の目盛を目安にお好みで。
白米・無洗米・早炊き	「白米」の目盛を目安にお好みで。
炊込み	「炊込み」の目盛を目安にお好みで。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。

※ 発芽玄米・胚芽米・分づき・雑穀・麦飯は、「白米」の目盛を目安に水加減してください。
※ 発芽玄米・雑穀（麦飯含む）は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

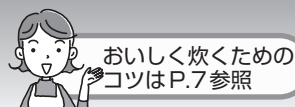
メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み	4合以下	7合以下
おこわ	3合以下	6合以下
全がゆ	1合以下	2合以下

おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。

雑穀・大麦を白米に混ぜて炊くとき

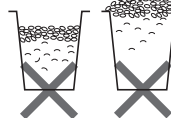
- 雑穀・大麦は白米の2割以内の分量にしてください。
- 雑穀・大麦は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

3 ごはんを炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。

※ 付属の計量カップにすりきり一杯で、約1合（約0.18L）

無洗米も付属の計量カップではかってください。

正しい計量例　　間違った計量例

指定の炊飯量（P.22の仕様表参照）以外で炊かない。うまく炊けない原因。

※ 具を入れて炊く場合はP.7参照。

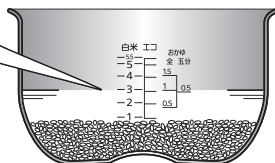
2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

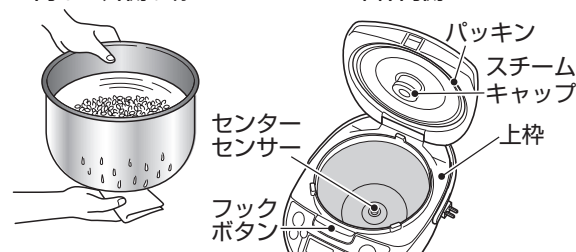
※ 無洗米の場合は、P.7を参照してください。

お湯（35度以上）で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

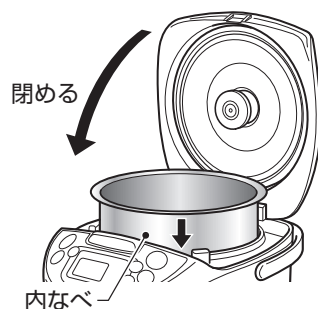
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.7の目安表を参照）

4 水滴・米つぶなどをふき取る

<内なべ外側や縁>

ご注意

上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因。

5 内なべを本体にセットしてふたを閉める

スチームキャップがセットされていることを確認します。

6 差込プラグをコンセントに差し込む

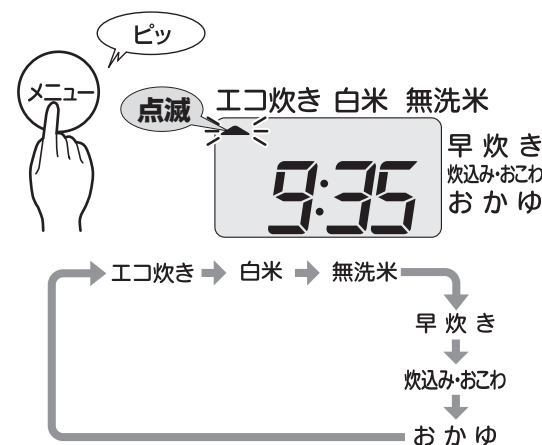
ご注意 保温ランプが点灯している場合は、［取消］キーを押して、消灯させる。

音 内なべをセットしない状態で、
［炊飯］キーを押したとき、または、
［保温］キーを押したときは、「ピピピ…」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた

おいしく炊くための
コツはP.7参照

1 ［メニュー］キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

※ あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

※ メニュー選択中に［取消］キーを押すと、「エコ炊き」に切り替わります。

ご注意

「早炊き」は、「白米」に比べて炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

2 ［炊飯］キーを押す

炊飯が開始されます。

白米は

白米以外は

点灯 ピー

エコ炊き 白米 無洗米

9:35

早 炊 き
炊込み・おこわ
お か ゆ

5 ごはんが炊きあがったら

「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間が 1分単位で表示されます。

※ メニューによってむらし時間が異なります。

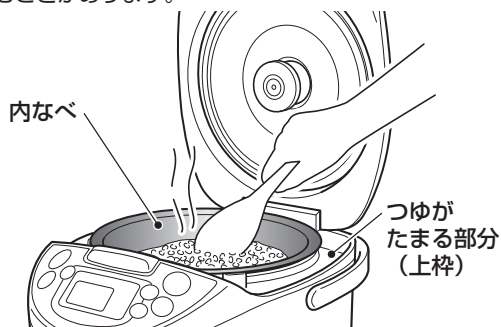
炊きあがると

自動的に保温します。

※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

1 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

※ 内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。

ご注意

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 必ず 取消 キーを押す

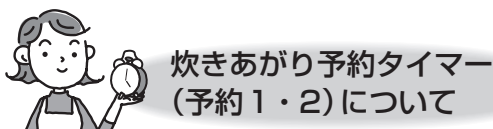
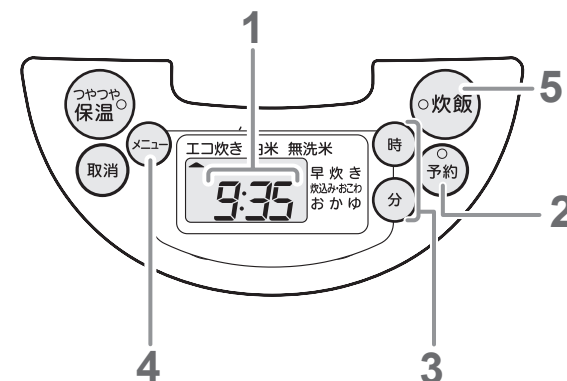
ご注意

保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して、炊飯できません。

2 差込プラグを抜いて、電源コードを収納する
(P.5参照)

3 お手入れする
(P.14～15参照)

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

炊きあがり予約タイマー(予約1・2)について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

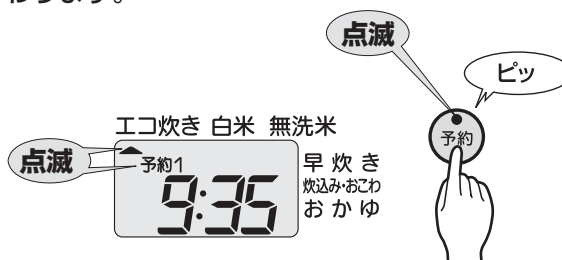
- 「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- 「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。例えば「予約1」を朝食用、「予約2」を夕食用に設定できます。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「予約1」で13：30に設定すると、
13時30分に炊きあがります。

1 現在時刻を確認する

※ 現在時刻の合わせかたは、P.22参照。

2 予約 キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」の順に切り替わります。

※ 前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻あわせの必要はありません。

ご注意

- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
  - 「早炊き」「炊込み・おこわ」の場合。
  - 下表の時間未満の場合。

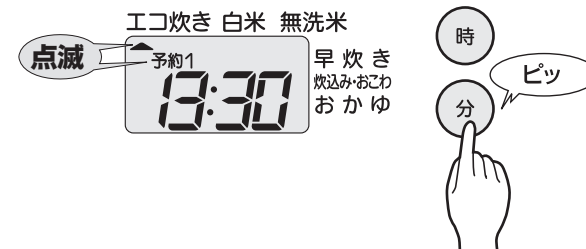
メニュー	タイマーセットができない時間
エコ炊き	1時間10分未満
白米	1時間10分未満
無洗米	1時間10分未満
おかゆ	1時間15分未満

  - 表示部の時計が「0：00」で点滅している場合。
  - 内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して消灯させる。(点灯していると、予約できません。)
- 予約時間を長く設定するとおこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、米をよく洗う。(無洗米の場合も1～2回洗う。)

音

- 予約キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯 キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせします。

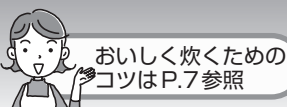
3 時 分 キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※ 時刻は24時間で表示されます。

- 時 キーは1時間単位、分 キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

ご注意

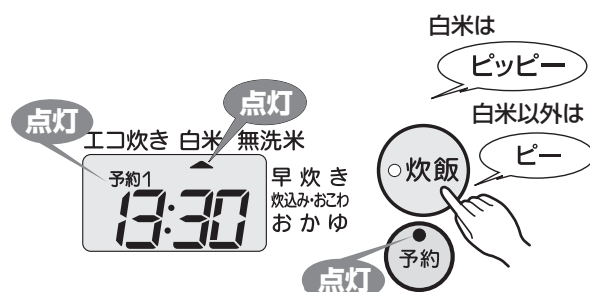
腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

使いかた

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

4 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

※ あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

5 炊飯 キーを押す

予約完了です。

※ タイマーセットを間違えたときは、取消 キーを押して、P.11の2からセットし直してください。

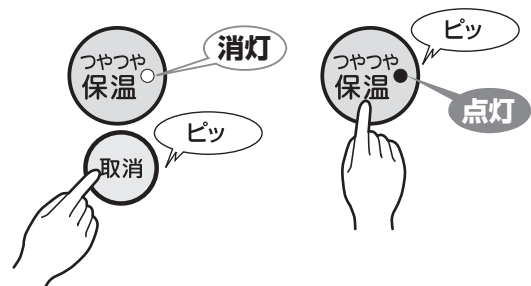
7 保温について

白米(無洗米)のつやつやのおいしさを保ちます。炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。

■ 保温を中止するとき

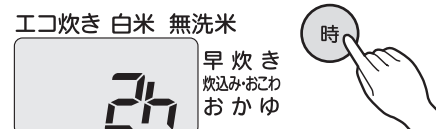
取消 キーを押します。(保温ランプが消灯)

■ 再度保温するとき

保温 キーを押します。(保温ランプが点灯)

少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。

保温経過時間の表示について

時 キーを押している間、保温経過時間が24時間(24h)まで1時間単位で表示されます。
24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。

ご注意

- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
  - 冷やごはんの保温
  - 冷やごはんのつぎ足し
  - しゃもじを入れたままの保温
  - コンセントを抜いての保温
  - 24時間以上の保温
  - 最小炊飯量以下の保温
    1.0L (5.5合) タイプ：1合
    1.8L (1升) タイプ：2合
  - 白米(無洗米)以外の保温
  - ごはんを入れたまま保温を取り消す
  - ごはんをドーナツ状にした保温
- 「おかゆ」は、できあがったら 取消 キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召し上がりください。

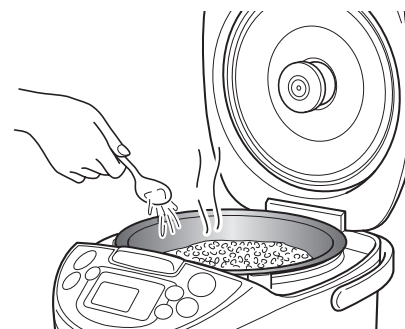
8 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意

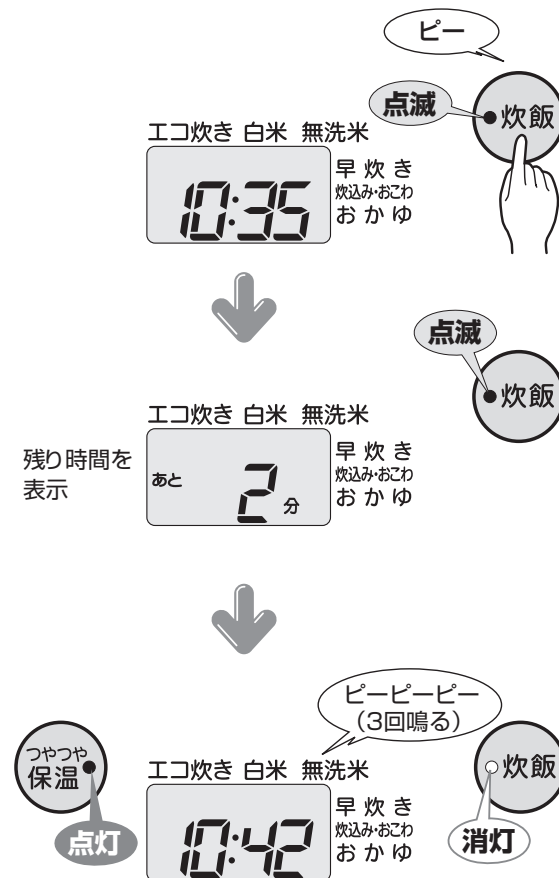
- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - 炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
  - ごはんが最小炊飯量(1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合)以下のとき。
  - 3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1〜2杯の打ち水を均一に行う

打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

※ 保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、保温 キーを押す。(P.12参照)

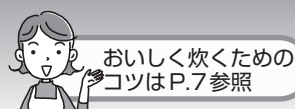
4 炊飯 キーを押す

※ 再加熱をやめたい場合は、取消 キーを押す。

音

ごはんが冷たい(約55度以下)ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

使いかた

9 お手入れのしかた

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。
また、お手入れは定期的に行ってください。

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
※ 洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になりますので、十分に洗い流してください。

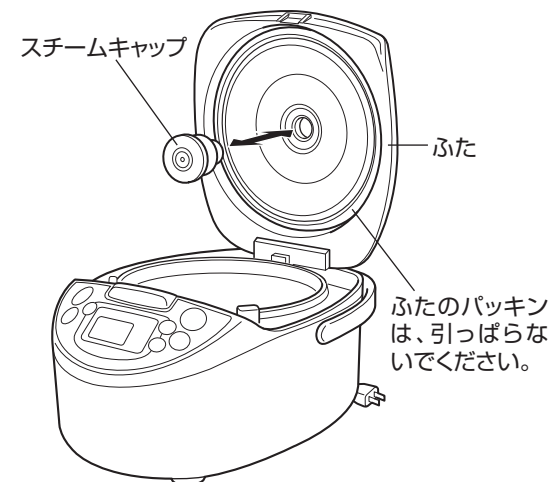
使うたびに洗うもの		❶ 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ❷ 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。 **ご注意** ● 内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。 ● 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。 フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
		流し洗いができます。 ❶ 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 ❷ 乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。 **ご注意** ● 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。 ・ 熱湯での流し洗い。・つけおき洗い。 ・ 炊飯直後の高温状態での流し洗い。 ● 雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。
汚れるたびにお手入れする箇所		● 本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。 ● 差込プラグ・電源コードは乾いた布でふく。 ● センターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。 ※ 取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る ● 上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。 **ご注意** ・本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。 ・上枠ゴムははずさない。無理に引っぱらない。

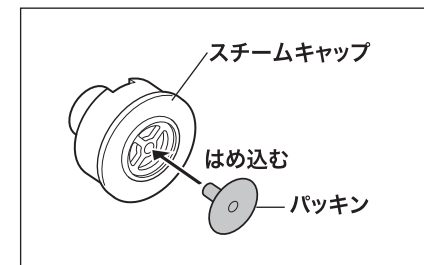
ご注意

● 腐食やにおいを防ぐため、内なべやスチームキャップはいつも清潔にする。
● シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
● 各部を取りはずした後、お手入れする。
● スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
● 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。 変形するおそれ。

スチームキャップの取りはずし・取りつけ

手前に引いてはずす。

※取り付けは取り外しの逆手順。

ご注意

● スチームキャップのパッキンは引っぱらないでください。
● スチームキャップのパッキンがはずれたときは、奥まできっちりはめ込んでください。

においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）

■ 本体

❶ 内なべに水を7～8分目入れて、「白米」を選んで 炊飯 キーを押す。

❷ 保温に切り替わったら、 取消 キーを押す。

においが気になるときは、水にクエン酸（約20g）を入れてかき混ぜてから行うと、よりにおいが取り除かれます。

※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

❸ 内なべ・スチームキャップを台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。

❹ 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

10 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはんや炊飯器の動作などがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えた	アルカリイオン水（pH9以上）を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さず[炊飯]キーを押した	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている	内なべが変形している	よくほぐさなかった	最大炊飯容量を超えて炊飯した
炊きあがったごはん	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●
	やわらかすぎる	●	●		●	●		●	●	●	
	生煮えになる	●			●		●	●	●		●
	しんがある	●			●		●	●	●		●
	おこげができる	●	●	●	●	●		●	●		
炊飯中	蒸気がもれる	●						●	●		
	吹きこぼれる	●			●			●			
	炊飯時間が長い	●			●			●	●		
参照ページ		7・8・22	–	–	9～12	11	10	8・14	–	10	7・22

こんなとき ＼ お調べいただくこと		パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている	充分に洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35度以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざる上げ放置した	ふたが確実に閉まっていない	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた調味料をよくかき混ぜなかった	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分	途中で停電があった
炊きあがったごはん	かたすぎる			●			●	●			●	
	やわらかすぎる			●	●	●	●	●	●	●		●
	生煮えになる			●				●		●		●
	しんがある			●				●		●	●	
	おこげができる		●	●	●		●	●	●		●	
	ぬか臭い		●									
炊飯中	蒸気がもれる	●					●				●	
	吹きこぼれる	●	●			●		●			●	
	炊飯時間が長い	●										●
参照ページ		8・14・15	7・8	8	–	–	8・14・15	7	–	–	14・15	23

10 うまく炊けない？と思ったら

こんなとき	理　由
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	やわらかいごはんやねばりけがあるごはんはつきやすいことがあります。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶなどがついている	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などに、ごはんつぶなどがついている	充分に洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を24時間以上続けている
保温中のごはん	におう		●		●	●		●	●
	変色する		●	●	●		●		●
	パサつく	●	●	●	●		●		●
	ベタつく	●	●	●	●			●	●
再加熱したごはんがパサつく		●	●				●		
参照ページ		7・8・22	8・14	10	8・14・15	7・8	13	11	12

こんなとき ＼ お調べいただくこと		白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	ごはんを入れたまま保温を取り消した	途中で停電があった
保温中のごはん	におう	●	●		●	●	●		●	●
	変色する	●	●	●	●	●				●
	パサつく	●	●	●	●	●				
	ベタつく		●		●	●			●	●
再加熱したごはんがパサつく			●					●		●
参照ページ		12	12・13	12	12	12	14・15	13	12	23

11 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	22
	P.16の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	22
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	22
	「早炊き」「炊込み・おこわ」を選択していませんか。	左記のメニューはタイマーセットできません。	11
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	8・14・15
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
再加熱できない	[炊飯]キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。	13
	保温ランプが消灯していませんか。	[保温]キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度[炊飯]キーを押してください。	
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	5
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	–
[炊飯]キーを押したとき、または[保温]キーを押したときに「ピピピ…」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	8
炊飯中に蒸気孔から泡が見える	沸とうによるもので故障ではありません。		–
炊きあがり予約タイマーをセットしているときに、「ピピピ」と音がする	[予約]キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	11
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		–
時刻合わせの際、[時]キーまたは[分]キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		22
保温ランプが点滅する	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になりますので、お早めにお召し上がりください。	10
保温中に[時]キーを押すと「24」が点滅する	24 時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。	12
差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅している	差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えていませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5・22
	リチウム電池が切れていますが、通常の炊飯はできます。		5・22
	[取消]キーと[予約]キーを同時に押した。	時刻を正しく合わせる。	22
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	8・14
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。	2・8
	保温ランプが点灯していませんか。	[取消]キーを押し、保温を取り消してから操作する。	8
つゆが上枠にたまる	炊飯直後や保温中につゆが上枠にたまる場合がありますが、故障ではありません。上枠にたまった場合は、ふきんなどでふき取ってください。		10
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	5
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		–
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は「においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）」を参照してお手入れしてください。		15

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		–

こんな表示がでたときは

表示	処置	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピ…」という音がする エコ炊き 白米 無洗米 Err 早炊き 炊込み・おこわ おかゆ	**本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いている**と、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ① 差込プラグを抜く ② 吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する ③ 再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	4

樹脂部品について

※ 熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合せください。

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L(付属の計量カップ)です。
●大さじは、15mLです。 ●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。

ひじきの煮物と干物を別々に調理して混ぜることで、素材ごとの味が引き立ちます。

干物とひじきのヘルシー混ぜごはん

541kcal/1人分

■材料(4人分)
●米……3カップ
●干物(カマス・アマダイなど)…1尾
●芽ひじきの煮物
芽ひじき(戻して)…100g
油揚げ…1/2枚
にんじん…30g
●煮汁
砂糖…大さじ1
みりん…大さじ1
酒…大さじ1
しょうゆ…大さじ2
だし汁…200mL
ごま油…大さじ1
●細ねぎの小口切り…2本分

■つくり方
❶干物は焼いて骨を取り、身をほぐしておきます。
❷芽ひじきは水に浸けて戻して洗い、水気をしぼります。油揚げは油抜きをして細切り、にんじんも細切りにします。
❸小鍋にごま油を入れて、②の材料を炒め、だし汁と煮汁の調味料を加えて煮ます。
❹米を内なべで洗米し、「白米」の目盛3まで水を加え、「白米」で炊きあげます。
❺③の煮汁を切り、1と共に炊きあがったごはんに入れて切るように混ぜ合わせます。
❻器に盛りつけて、細ねぎの小口切りを散らします。

具とごはんの絶妙のバランス。

かやくごはん

483kcal/1人分

■材料(4人分)
●米……3カップ
●昆布……3cm角1枚
●味つけ調味料
しょうゆ…大さじ2
酒…大さじ1
みりん…大さじ1/2
塩…小さじ1/2
●鶏もも肉…60g
●油揚げ…1/2枚
●にんじん…40g
●ごぼう…35g
●コンニャク…1/8丁
●干ししいたけ…2枚
●さやえんどう…8枚
●酒・しょうゆ・塩・酢…各適量
●もみのり……少々

■つくり方
❶鶏肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4~5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切ります。
❻干ししいたけは水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩ゆでにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味つけ調味料を加えて「炊込み」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込み・おこわ」で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてからもみのりを散らします。

ご注意	●水の量は、具の種類によって多少加減してください。 ●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。 多いとうまく炊けない場合があります。(1カップに対して具は約70g以下)

面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。

赤飯

494kcal/1人分

■材料(4人分)
●もち米……3カップ
●あずき……80g
●ごま塩……少々

■つくり方
❶あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかためにゆでます。
❷あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
❸もち米は内なべで洗米し、あずきのゆで汁を「おこわ」の目盛3まで加え(足りない場合は水を加えます)、よく混ぜ合わせます。
❹③に②のあずきをのせ、「炊込み・おこわ」で炊きあげます。
❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添えます。

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

七草粥

115kcal/1人分

おかゆ
メニュー

■材料(4人分)
●米…1カップ
●塩…小さじ1/3
●七草[せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶの若葉)、すずしろ(大根の若葉)]…各適量

■つくり方
❶七草はそのうち手に入りやすい2~3種類を選んで100gぐらい用意し、さっとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、「おかゆ・全」の目盛1まで水を加え、「おかゆ」で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意	●塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。 ●おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。 ●具を加えてからの水位が、「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。

※ 炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む

2 時刻セットモードにする

時または分キーを押すと、⏲ が点灯します。

3 時刻を合わせる

- 「時」は時キー、「分」は分キーを押して合わせます。
- 押し続けると早送りになります。
- 時刻を合わせ終わってから、メニューキーを押し、時刻合わせ完了です。

※ 時刻あわせを途中でやめたいときは 取消 キーを押す。

仕様

サイズ		1.0L（5.5合）タイプ	1.8L（1升）タイプ
電　源		100V 50〜60Hz	
定格電力（W）		1200	1350
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量（L）	1.0	1.8
	区分名	B	D
	蒸発水量[*4](g)	50.8	56.1
	年間消費電力量（kWh/年）	95.3	146
	1回当りの炊飯時消費電力量[*5]（Wh）	171	225
	1時間当りの保温時消費電力量[*5]（Wh）	22.5	27.0
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量（Wh）	0.66	0.68
	1時間当りの待機時消費電力量（Wh）	0.58	0.58
炊飯容量（L）	エコ炊き	0.18〜1.0（1〜5.5合）	0.36〜1.8（2合〜1升）
	白　米	0.18〜1.0（1〜5.5合）	0.36〜1.8（2合〜1升）
	無洗米	0.18〜1.0（1〜5.5合）	0.36〜1.8（2合〜1升）
	早炊き	0.18〜1.0（1〜5.5合）	0.36〜1.8（2合〜1升）
	炊込み	0.18〜0.72（1〜4合）	0.36〜1.26（2〜7合）
	おこわ	0.18〜0.54（1〜3合）	0.36〜1.08（2〜6合）
	おかゆ　全がゆ	0.09〜0.27（0.5〜1.5合）	0.09〜0.45（0.5〜2.5合）
	おかゆ　五分がゆ	0.09（0.5合）	0.09〜0.27（0.5〜1.5合）
外形寸法[*6]（cm）	幅	26.0	28.5
	奥　行	35.1	38.0
	高　さ	20.3	23.8
本体質量[*6]（kg）		3.2	4.0
コードの長さ[*6]（m）		1.0	

*1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

*2 「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。

*3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）

*4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

*5 1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）

*6 おおよその数値です。

- 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1カップ=約1合（約150g）です

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

消耗品・別売品お買い求めについて

- パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。（P.4参照）

消耗品について、汚れやにおい・破損がひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、ご相談ください。

- お買い上げの販売店
- タイガーお客様ご相談窓口（下記「連絡先」参照）
- 消耗品・別売品のご購入専用ホームページ（下記「連絡先」参照）

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない？と思ったら」（P.16・17）・「故障かな？と思ったら」（P.18・19）・「こんな表示が出たときは」（P.19）をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡ししいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗品は除きます。）

保証書の記載内容に基づき修理（交換[注1]）いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理（交換[注1]）を依頼されるとき

保証期間内……おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証期間内過ぎているとき……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理（交換[注1]）によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理（交換[注1]）いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料……不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。

部品代……製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガー お客様ご相談窓口（下記）までご相談ください。

●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

注1）交換は、内なべのみ対象となります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570-011101**
有料でご案内させていただいております。

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ
TEL（06）6906-2121

●受付時間　AM9:00〜PM5:00　月曜日〜金曜日（祝日・弊社休業日を除きます。）

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/

消耗品・別売品のご購入ホームページ　http://www.tiger.jp/shop.html